Anno VI **Udine, 19 novembre 1861** **N. 45**

BULLETTINO
DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce ogni martedì. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi al solo Bullettino pagando per un anno, ed all'atto della prenotazione, a. L. 12 in oro a corso abusivo; franco sino ai confini, supplementi gratis.

MEMORIE E COMUNICAZIONI DI SOCI

Ancora sulla pratica di far fermentare il mosto in tini aperti colle vinacce immerse.

Ringrazio il prof. Cantoni d' aversi fatto carico delle mie osservazioni al suggerimento di fermentare il vino colle vinacce immerse a tino scoperto, contenuto nell' eccellente metodo di vinificazione da lui pubblicato, e riprodotto nel Bullettino dell' Associazione N. 35, 36. Non per attaccare una questione scientifica, ma per approfittare delle cognizioni dell' illustre agronomo in una questione per me di grande interesse, espongo i dubbi che ancora mi rimangono dopo letta la lettera 3 novembre indirizzata alla Redazione del Bullettino (Ved. Bullett. N. 44).

Per vero, l' uva che servì all' esperimento, non era tanto matura come avrebbe dovuto essere in un' annata di asciutto, perchè proveniente da viti molto vegete, sulle quali non mi venne fatto di operare lo sfrondamento al cominciare della maturità, avendo trovato i contadini di Aurava contrari a questa operazione, e perchè essendo io solo che aveva praticata la solforazione in quel circondario, dovetti vendemmiare al 14 settembre, vale a dire due settimane prima del solito, non potendo difendermi dai ladri. D' altronde, come dissi, si schiumò ben poco. Non ho peraltro difficoltà ad attribuire all' incompleta esecuzione del suggerimento il difetto di qualità, e specialmente la difficoltà del vino a diventar chiaro. Devo però dire che il vino non conservava al momento del travaso sapore zuccherino o di mosto, ma piuttosto si sentiva snervato, come vino lasciato alquante ore scoperto in una bottiglia; e domando al prof. Cantoni se sia infondato il mio dubbio che ciò debba sempre avvenire per l' evaporazione dell' alcool, che deve succedere trovandosi il liquido scoperto dopo la conversione in alcool della parte zuccherina. Domando pure se la difficoltà a diventar chiaro possa dipendere da ciò, che il vino sovrapposto al coperchio, fermentando più lentamente del sottoposto liquido, viene a mescolarsi con questo, mantenendo una fermentazione anche dopo la svina.

Sembrami poi troppo rilevante la perdita in quantità, che, nel mio caso, ammontò a un 15 per cento in confronto del tino chiuso; ci vorrebbe una grande differenza in qualità per compensare una tal perdita. In questi due anni che io praticai la fermentazione a tino chiuso colle vinacce immerse, sia che il liquido tolga alla parte acquosa l' ossigeno, sia che sappia guadagnare l' aria occorrente attraverso il coperchio che, nei grandi recipienti, come osserva Dombasle nel suo calendario, non chiude mai ermeticamente, io ebbi a lodarmi non solo della quantità, ma anche della qualità.

Dopo ciò mi permetterei di proporre una piccola modificazione al metodo Cantoni, alla quale ho già accennato nella mia lettera precedente (Bullett. N. 41), mediante cui mi sembrerebbe si potessero ovviare gl' inconvenienti occorsimi in quest' anno. Mettiamo il mosto nel tino, adattiamovi l' apparecchio per tenere le vinacce immerse, e dopo riempito, copriamo, aspettando due o tre giorni per intonacare, quindi otturiamo meglio che si può le fessure del coperchio, per evitare la dispersione dell' alcool e l' evaporazione del liquido.

Gradirei infinitamente di sentire un' ultima opinione in proposito dall' illustre Professore.

G. L. P.

L' Inghilterra domanda vini all' Italia.

Prima del trattato di commercio stipulato colla Francia, i vini francesi in Inghilterra erano caricati di un dazio di importazione così enorme da non renderli accessibili che alle più ricche mense. Gli Inglesi, che a giusto titolo sono ritenuti bevitori di primo rango, non conobbero per lungo tempo altro vino che il *Porto* e il *Xeres*; questi due vini erano serviti costantemente assieme, per modo tale che i portafiaschi per la mensa si facevano con due scompartimenti, uno per il *Porto*, l' altro per il *Xeres*,

ed ogni commensale aveva un bicchierino apposito per ognuno dei due liquori. L'alto prezzo, cui erano saliti questi vini, non in relazione al merito, ma al consumo dipendente dall'uso, attirò altri vini spiritosi dalle coste frequentate dagl'Inglesi, come il Capo, il Madera, il Marsalla; quest'ultimo non ebbe un gran credito, perchè, piuttosto che un vino speciale, era un prodotto della adulterazione dei vini siciliani ad imitazione del Madera. Ma il *claret* (che così chiamano gl'Inglesi il vino rosso da pasteggiare, come il Bordeaux, il Borgogna) non compariva nei banchetti di lusso che quando i convitati erano già stati con previdenza saziati di *Porto* e di *Xeres*, appunto come un provveditore di collegio trova opportuno di ammorzare l'appetito de' suoi giovani alunni coll'apprestare loro un cibo sdolcinato in principio della mensa.

Colla riduzione del dazio, in conseguenza del trattato recente, la bottiglia di *claret* divenne una conquista anche del mezzo ceto; si trovò che un buon bicchiere di vino rosso mette gajezza quanto basta, senza sturbare il cervello e lo stomaco, come avviene coi liquori; il consumo crebbe a dismisura, e, a giudicare da alcuni articoli del *Times* riportati dal *Galignani* in questi ultimi giorni, sembra che gl'Inglesi trovino già troppo meschino il prodotto della Francia per bastare al futuro consumo, e pensino ad aprire la strada d'Inghilterra ai vini italiani. Che Dio aumenti loro la sete, ora che le nostre vigne si dispongono di nuovo a fruttificare!

Una delle ragioni, dice fra le altre il corrispondente del *Times* di Torino, per cui i vini italiani sono sconosciuti sui mercati inglesi, è che l'Inghilterra è separata dalla Penisola dal territorio francese ed alemanno, ed era naturale che questi due ultimi paesi si trovassero i primi padroni del campo, e si sforzassero di mantenervisi. Mentre per il fatto la Francia ed il Reno andavano perfezionando la fabbricazione del loro vino, si studiavano di spargere a bella posta il discredito sui vini italiani; e una certa naturale indolenza, e la mancanza di spirito intraprendente, fece sì che gl'Italiani non guardarono al di là del loro paese pel consumo del liquore che producevano, e non solo non presero a rivaleggiare con paesi più avanzati (piuttosto che più favoriti dalla natura), ma ricorsero alla Francia, alla Spagna, alla Grecia, al Reno per i vini di lusso delle proprie tavole.

La presente vendemmia è stata salutata come l'alba di giorni migliori, e i proprietari delle vigne di cui è coperta la Penisola, ad eccezione dei piani di Lombardia, possono non solo liberamente scambiare il loro vino fra regione e regione, ma inviare il sopravanzo di là delle Alpi e del Mediterraneo. Che l'Italia possa produrre buoni vini quanto le località più favorite di Francia, di Germania e di Spagna è un fatto che non è posto in dubbio da chi ebbe ad assaggiare il miglior Chianti o Montepulciano a Firenze, il migliore Orvieto o Montefiascone a Roma, il miglior *lacrima* o Capri a Napoli. Ma per limitarmi al Piemonte (parla sempre lo stesso corrispondente) alcuni anni di permanenza mi hanno convinto come sia impossibile a un viaggiatore di formarsi una giusta idea dei vini subalpini. Il proprietario d'un albergo di primo rango, cui preme di raccomandare a' suoi ospiti la *liste des vins fins*, non manca di mettere in tavola il più esecrabile vino ordinario, che si dà a discrezione senza aumento di scotto, colla vista di sentirsi ordinare del Côté Rôtie, o del Lafitte di molto incerta provenienza. Dopo alcuni anni di mancato raccolto, il vino scelto non si può assaggiare ed apprezzare che approfittando dell'ospitalità di qualche ricca famiglia subalpina. Ogni provincia, per così dire, ha il suo vino speciale, che gode una ben meritata riputazione nel paese. Senza affidarmi interamente al mio gusto, dice il corrispondente, posso assicurare d'aver libato con altri inglesi conoscitori, e, dirò anzi, schifiltosi in fatto di vino, e di aver gustato vini superiori ad ogni descrizione offertici dall'ospitalità piemontese. Andate in traccia di qualche resto di vino fatto prima della malattia, domandate del *Campiglione* della provincia di Pinerolo, del *Carema* in valle d'Aosta, del *Gattinara*, o *Barolo*, o *Nebbiolo*, o *Grignolino*; finalmente procuratevi il genuino *Barbera* vecchio o dell'*Asti*, e potrete decidere qual *Borgogna* o *Guascogna* regga al paragone. Lo stesso Asti spumante, che in commercio non è d'ordinario che un vino adulterato, anche genuino è ben lungi dall'essere il migliore che produca la patria di Alfieri.

Ciascuno vede da questi cenni estratti da lunghe corrispondenze, che occupano intere colonne del grande giornale della City, con quale interesse l'Inghilterra guardi all'Italia come a paese che può offrirle, meglio che ogni altro, il vino che le manca; tutte le corrispondenze poi s'accordano nel tacciarci di negligenza e di pigrizia. Il nostro Zannon lo ha detto a' suoi tempi, che il Friuli potrebbe dare vino per qualità eguale al Borgogna. Allora il Borgogna era quello che è in oggi il Bordeaux, perchè i vini (per usare le parole della corrispondenza) hanno le loro epoche di moda come i cani. Il nostro *Picolit*, *Refosco*, *Cividino*, *Ramandolo* ecc., sono un saggio sufficiente di quanto possono dare i nostri vigneti.

Ma i nostri vini, dicesi, non resistono al trasporto; — fateli a dovere, teneteli un anno, chiarificateli, e scommetto che resisteranno a qualunque viaggio; bene inteso che a viaggiare non si destinano che i vini migliori il di cui prezzo rende meno sensibile la spesa di trasporto.

Ma i Francesi hanno il secreto di fare il vino migliore del nostro; — adattato terreno, viti scelte, uva matura, buon metodo di fermentazione, diligenza nei travasi ecc.; *il secreto si risolve nella parola diligenza.*

La chiarificazione dei vini riposati è cosa facile, insegnata ancora dal nostro Dandolo e da tutti i trattati, praticata con successo qui in Friuli da alcuni dilettanti, però mai introdotta nell'uso comune. La chiarificazione del vino fresco, per vero dire, e la fabbricazione del *Champagne* sono cose che noi non sappiamo fare, ma che dobbiamo imparare; a

Vöslau, a Gratz vi sono fabbriche di Champagne, e noi pur troppo non sappiamo trarre che scarso partito dalle eccellenti uve delle nostre colline. Quel tale che imprendesse con cognizione una simile speculazione, porterebbe certo un immenso vantaggio a sè stesso ed al proprio paese.

Tutti sanno cosa diventava una botte del nostro vino dimenticata, nei tempi d' abbondanza, alcuni anni in una buona cantina. Io assaggiai un mese fa una bottiglia di vino comune del 1834 a Fontanabuona, e preferirei quel vino a qualunque Bordeaux.

Bisogna ricordarsi che qualche anno il vino in Friuli si vendette, al momento del travaso, ad austr. lire 6.00 il conzo; è vero che oggi siamo ridotti alla più triste condizione, avendo la crittogama distrutto non solo il prodotto, ma anche le vigne; però l' agricoltore dev' essere previdente; di qui a dieci anni potressimo avere il raccolto d' una volta.

Oltre a eccellenti qualità d' uve nostrane, si vanno introducendo da qualche anno con ottima riuscita, anche le viti ungheresi e piemontesi, s' incominciò ad assaggiare il *Lambrusco* e il *Barbera* prodotto dalle vigne friulane.

I nostri terreni danno un vino sano e gustoso che, p. e., a Trieste era preferito nei tempi andati ai troppo generosi vini delle vicine coste. È certo che noi potremo produrre, usando diligenza negli impianti e nella fabbricazione, un ottimo *claret* per gl' Inglesi. Anche il trasporto sarebbe poco costoso, perchè i navigli d' Inghilterra conducono nei porti dell' Adriatico mercanzie, e talvolta ritornano senza carico.

Studino bene i nostri proprietari l' importantissima questione a cui accenno, e su cui vi sarebbe da scrivere un volume.

Se qualche proprietario friulano, nel secreto delle sue cantine, possiede qualche prezioso avanzo dei bei tempi del vino, non potrebbe fare di meglio che mandarlo all' esposizione di Londra, e sarebbe forse la più bella circostanza per far conoscere agl' Inglesi i nostri vini, e per aprirsi una strada per i futuri anni di raccolta. Possibile che non si possano mettere assieme una ventina di casse? Non è tempo da perdere, bisogna pensarvi subito. Mostriamoci intraprendenti, e profittiamo delle circostanze. Beati i primi!

G. L. P.

Bestie lanute.

(Lettera al mio fattore)

Ho preso a parlarvi del bestiame, e non posso staccarmi da questo importantissimo tema nelle mie lettere.

Vi ho notato per incidenza come le pecore nella nostra pianura sieno le fide compagne della miseria, mentre altrove offrono all' agricoltura una risorsa importante.

Per formarvi un' idea del profitto che si può ritrarre dalle bestie lanute, siccome io manco affatto di esperienza in tale argomento, non so fare di meglio che trascrivervi una pagina recentissima del *Corso d' agricoltura* di Berti Pichat, libro che per ragioni indipendenti dal merito intrinseco, è alla portata di pochi.

« L' utilità delle greggi è incontestabile pei terreni nei quali la vegetazione dell' erbe non diviene sì rigogliosa ch' esse si possano con profitto falciare; e per quelli dove le medesime non si ponno d' altra guisa utilizzare che pascolandole. Quest' ultima condizione avverandosi anche per prati feracissimi ne' quali il quarto o quinto taglio mal si potrebbe custodire, e ridurre in buon fieno, n' è sorta la pratica inglese di porre di tal guisa all' ingrasso greggi di montoni con lucro meraviglioso, che si verifica in ragione della bontà della pastura, ed insieme delle preziose qualità delle loro razze. Cotesto ramo di pastorizia dividesi perciò in due branche: le vere greggi dei poderi in collina, e nell' alta montagna, e i lanuti da ingrasso ne' terreni in pianura.

Le vere greggi o mandre de' luoghi pendii, si compongono di lanuti il cui numero dipende dalla estensione e qualità del terreno a pascolo: quest' ultima condizione però presenta la singolare anomalia che le pecore si nutrono e prosperano meglio su venti ettari di terreno, che su dieci, ancorchè in questi rinvenissero la stessa quantità di alimento che nella doppia estensione dei venti. Quando il pascolo, l' aere e l' acqua sieno convenevoli a questi eccellenti animali, la loro vita dura utilmente sino a 6, o 7 anni; gli arieti anche a 10. Si calcola un parto solo, e l' agnello (se si allevi) dee poppare da 4 a 5 mesi. La quantità del latte diversifica da quello delle Vacche, e la quantità si reputa da taluni al quinto del latte prodotto da queste. Ma come l' articolo principale di rendita, cioè la lana, tutto dipende dalla razza; e tanto latte che lana possono variare di molto anco in ragione dell' annata. La vecchia pecora ingrassata si vende quanto una *fattrice* purchè sia mantenuta a dovere. In questo caso l' alimentazione alla stalla è chilog. 2 a 2, 50 fieno, ossia 5 a 8 chilog. d' erba. Si suole apprestare sale per 30 grammi ogni settimana, cioè nell' anno chil. 1. 50 circa. Occorre pur semola: in somma chi vuole trar lucro dal gregge dee nutrirlo colla stessa norma della *razione di profitto* raccomandata pe' bovini. L' interesse del capitale vuol essere calcolato, ma colla previsione di doverlo ogni tanti anni rifondere quasi per intero, in causa delle molte sinistre eventualità. Il numero de' pastori sarà d' uno per 60 a 100 lanuti.

La stima de' pascoli dipende, o almeno sta in relazione del numero di pecore che in data loro estensione si può con essi alimentare. Ma il puro pascolo non basta. I montoni all' ingrasso per esempio, si nutrono a stalla, prima e dopo le ore di pastura. Così le pecore, in ispecie quando figliano, e quando è stagione piovigginosa, deonsi nutrire anco all' ovile. D' altronde il concime che producono stallando la notte, compensa molta parte del nutrimento loro somministrato oltre il pascolo, la cui produzione si è calcolata equivalente a miriagrammi 22 di fieno secco, bastevoli per sei mesi a ciascuna pecora. Veramente questi animali a stagione ordinaria permangono al pascolo almeno 9 mesi, quindi la quantità di nutrimento, oltre il

pascolo, si ridurrebbe al bisogno di 3 mesi. Ma contando tutti i giorni piovigginosi, e quel supplemento di foraggio necessario in tali giorni, e nel tempo del parto ed allattamento, avendo riflesso alla somministrazione del sale, semola, ecc., non si potrà mai calcolare la spesa di alimentazione per ogni lanuto di media grandezza, meno del costo di circa 250 chilogr. di fieno che a soli 0,20 il miriagramma darebbe l'annua spesa di Lire 5, —
deduzione per letame circa » 1, —
Resta il consumo totale . . ——— Lire 4, —
Valutando poi la spesa del pastore ecc. a Lire 3, 60 per ogni pecora . . . . » 3, 60

Risulta per ciascuna il dispendio di Lire 7, 60

Gli infortunii, l'ho già premesso, si preveggono molti e gravi per questa classe di gracili animali e timidissimi. Calcolarli in corpo l'8 per cento del capitale, non basta; perchè a non lungo periodo d'anni soggiaciono ad infermità che talora spengono sino a due terzi del gregge. Conviene bensì ammettere molta colpa di mal governo, e di scarsa alimentazione; ma se l'annata ricorre estremamente piovigginosa, prevale lo sviluppo di piante poco sane pei lanuti, e l'influenza dell'umidità permanente; in questi casi anche le greggi meglio tenute soffrono, ed imperversano infermità, aborti, ecc. Quindi non saprei mai valutare la detrazione a titolo d'infortunii, meno del 10 per 100 del valore totale della mandra. Stabilito il *minimum* per così dire dell'eventualità sinistre, e della spesa di mantenimento, giova fare il calcolo di un gregge di 100 pecore.

La rendita del gregge, se si ammetta quella spesa accennata in lire 7, 60 per ciascun capo, diverrà zero, o anche passiva se non si abbiano animali di scelta razza. Dico scelta, non solo in quanto a produzione di lana abbondante e fina, e di carne per facilità d'impinguamento, ma eziandio in quanto a quella specie di acclimazione per la quale l'animale vien prospero e fecondo sotto date condizioni di clima, di pastura e di nutrimento alla stalla. Suppongo adunque tal razza che non dia meno di chilog. 2, 50 di lana per bestia, che inoltre fornisca latte da far circa chil. 1, 50 di cacio; e tale che su 100 almeno si ottengano 80 agnelli, e di questi da venderne circa 60 dopo alquante settimane e gli altri 20 da allevarsi, e farne castrati. Allora si avranno

Lana da 100 animali chil. 250 a lire 2, 40 .	Lire 600
Formaggio da 80 pecore, chil. 120 a lire 1, 25	» 150
Agnelli lattanti N. 60 venduti lire 6	» 360
Pecore e castrati ingrassati pel macello N. 20 a lire 30	» 600
	Lire 1710

Deducendo da cotale produzione

Interessi di lire 2000 valor capitale	Lire 100	
Infortunii come si è detto . . .	» 200	
Spese mantenimento	» 760	
Altre spese, ed imposte	» 100	
Totale ——		1160
		Lire 550

Vale a dire, nette Lire 5.50 per testa.

Bisogna però che lo stimatore osservi accuratamente che sono stato molto limitato nella valutazione dell'alimento e governo, ed abbondante nella valutazione degli agnelli, ed altri animali da macello il cui prezzo non si potrà raggiugnere che con copiosa nutrizione. Tuttavolta quando pure l'utilità netta di ogni lanuto si riducesse anche solo a lire 4 a 5 per testa dopo pagato il pascolo, pastore, ecc., per certi terreni la cui vegetazione è sì misera che solo il lanuto può utilizzarla e pagarla, convien sempre tenerla in conto di rendita preziosissima, dando valore a terre che non l'avrebbero.

I montoni da ingrasso danno cospicua rendita, quante volte si consideri il poco valore dell'erbe ch'essi pasturano, perchè senza cotesta industria niun profitto se ne ricaverebbe. Quando s'installano (d'ordinario da Natale a Pasqua), dopo quella pastura sono già pingui discretamente; quindi l'aumento successivo costa, richiedendosi fieno di buona qualità, radici alimentarie, sanse e grani infranti, avena, orzo, ghiande, ecc., non senza qualche poco di paglia di frumento. Non si dà meno di un chilogrammo tra sanse e grani, per giorno, e per ciascun montone del peso di 40 a 50 chilogr. Ne' paesi umidi situati nelle regioni favorevoli a quasi incessante vegetazione erbacea, l'ingrassamento de' montoni offre una vera rendita dalla quale non può quasi detrarsi la spesa del foraggio pascolato in verde, perciocchè senza questa industria marcirebbe nel prato. Industria realmente speciale di cui però dovrà lo stimatore tener conto, soltanto quando si pratica in luoghi appunto per tal riflesso convenevoli e si applica a considerevole numero di animali (1).

I montoni di razza divennero oggetto di rendita in Inghilterra dietro divisamento ed esempio del celebre Bakewell il quale cominciò coll'affittarne tre nel 1760 al modico prezzo di lire 21 per capo. A forza di perseverare nel 1780 questo prezzo pervenne a lire 250. Ma nel 1785 l'affitto ossia prezzo di prestito per la monta, pervenne a lire 2500 per ciascun montone di scelta razza; nel 1786 fino a lire 5000; ne affittò tre, ognuno per lire 10,000 nel 1789. Infine si racconta dal De Guaita (2) che in quell'anno 1789 il Bakewell ricavò da suoi montoni da razza lire 155,000. In oggi John Webb famoso per la razza Southdown, quanto lo fu il Bakewell per la razza Dishley guadagna nella stessa guisa enormi profitti.

La stima dell'utile de' lanuti non può in generale assoggettarsi all'assegnamento ipotetico di lire 10 ad esempio, o lire 15 per ciascun capo. Le razze portano a risultati d'immensa disparità fra loro. Il conto recato or ora parlando della rendita del gregge si appoggia su dati di fatto, ma presto ascenderebbe a maggior somma migliorando razze e governo. A taluni pare eccessivo calcolare un montone 40 a 50 lire. Ora ecco prezzi effettivi ottenuti in Francia in quest'anno:

Animali Anglo Merini venduti a Alfort da lire 215 fino a lire 764 prezzo *medio* lire 404.
» Dishley da lire 514, fino a lire 829. 50; *medio* lire 564 90.

---

(1) Da un riferimento del Ruston al *club* de' fittajuoli a Londra, si rileva ch'esso comprò ne' mesi di agosto e settembre N. 377 montoni per . . . . . . Lire 15,451. 40
e li nutrì nella stalla fino a mezzo aprile con mangime di fieno, paglia, barbabietole, avena, sanse di cotone ecc. colla spesa di . . . . » 935. —
Lire 16,386. 40

Essendone morti 13, ricavò dalle loro pelli, ossa, ecc. . . . . . . Lire 95. —
Valore de' 364 viventi . . . » 22,291. —
22,386. —

Utilità netta . Lire 5,999. 40

(2) Moll. *Encicl. pr. de l'Agricolture.*

Animali Southdown 215 lire uno per l'altro.
Animali venduti a *Haut-Tingry*, Anglo-Merini, il più caro lire 766. 50, il meno a lire 215. 25; prezzo *medio* lire 418
» Dishley da lire 420 a lire 640. 50; *medio* lire 517.
» Southdowns 215 lire ciascuno.
In complesso sono stati 30 lanuti venduti per lire 12,811. 75: cioè lire 427 uno per l'altro (1). Ho citato questo fatto il quale dimostra in genere allo stimatore quanto pregevole sia questo genere di utilità, e prova insieme quanto resta da fare a noi Italiani in sì prezioso ramo di pastorizia ».

Voi sapete che l' affittuale S. tiene dalle trenta alle quaranta pecore; fategli i conti addosso, vedremo se ci potrà convenire di portare la mandra a 100 pecore in conto sociale, (tanto più che le rape riescono bene nei terreni da esso coltivati) studiandoci di migliorare il sistema e la razza. Quella famiglia ha già l' abitudine dell' allevamento delle pecore, e sarà ben più facile migliorare quello che fanno che introdurre di nuovo questa profittevole industria in un' altra famiglia. Sulle traccie del celebre agronomo potrete benissimo rifare il conto secondo le nostre circostanze.

Occupatevene seriamente, e vedrò con piacere quanto sarete per riferirmi in proposito.

State sano:

(Un socio)

RIVISTA DI GIORNALI

La malattia delle viti. — Sul pascolamento dei seminati invernali. — Alcune osservazioni sull' effetto dello stallatico sparso in copertura.

Il *giornale delle Arti e delle Industrie* traduce un interessante rapporto che venne ultimamente presentato al Comizio agricolo di Saint-Dié (Vosges) dai membri signori Aymard e Mérié, grandi proprietari di vigneti, sull' *impiego d' un metodo curativo* da essi trovato *per guarire la vite dalla crittogama*. Lo riproduciamo noi pure:

« Lungi dal considerare le muffe che si riscontrano sulle foglie e sui frutti della vite affetta dall' *oidium*, quale sorgente principale del male, noi abbiamo supposto, e con ragione, che questi sintomi erano puramente secondari; poichè egli è facile di farle sparire dall' oggi al dimane, senza che per questo la pianta sia guarita.

» Se si osserva attentamente il midollo del legno, si troverà rossastro, e se si discende sino alle radici, ove la malattia è sempre più intensa, si vedrà che il midollo è di più in più nericcio, e che l' estremità delle medesime è roso ed in via di putrefazione. Qual è la natura di questa malattia? Ov' è la causa? Noi l' ignoriamo. Per altro, siccome abbiamo sovente riscontrato nelle radici ed anche nel midollo dei gambi ammalati, dei piccoli vermi di color nericcio, di forma cilindrica, a testa nera, triangolare, perfettamente visibili al microscopio, fummo indotti a credere, a torto od a ragione, che questi animali dovevano, vivendo nel midollo di queste radici destinate ad attingere, alla primavera nel suolo, i succhi che devono costituire la prima linfa, essere una causa di alterazione per questo liquido, che, naturalmente porta senza interruzione nel suo corso il germe del male, e lo trasmette dalle parti midollari alla circonferenza del soggetto, sul quale si vede apparire sotto la forma di quelle vegetazioni morbide, conosciute sotto il nome di *oidium*.

» Secondo la nostra teoria, è necessario, come si comprende, per guarire le malattie della vite, d' agire: 1° per assorbimento o nutrizione per le radici; 2° impiegare il rimedio avanti la formazione della prima linfa; 3° scegliere quello col quale si possa uccidere i vermi delle radici senza nuocere la pianta.

» *Ricerca di un rimedio per la malattia della vite.*

» Le esperienze fatte fin qui coi sali minerali non hanno raggiunto lo scopo d' una guarigione radicale; quelle che noi abbiamo tentato colle sostanze vegetali secche o verdi, risultarono egualmente senza effetto, e vedendo che il rimedio ci andava sfuggendo, abbiamo a noi stessi domandato: perchè le viti attaccate dal male lo erano a differenti gradi d' intensità? Era evidente che tutti i piedi delle viti di un medesimo fondo, non essendo in particolare dotati del medesimo grado di energia vitale, non erano per conseguenza della medesima esistenza al male. Questa differenza di resistenza tenderebbe forse a delle cause puramente vitali, od all' azione degli elementi materiali? Nel primo caso noi siamo disposti, come è ovvio il pensare, a declinare la nostra incompetenza. Ma ci rimaneva, per fortuna, quella degli elementi materiali che, ben diretti, potevano forse reagire sulla vitalità, e per questa aumentare la forza di resistenza, se però i soggetti conservavano ancora il potere di assimilarle. Ora, la vite ammalata o non, come tutti gli esseri che crescono per nutrizione, possono acquistare una resistenza tanto più considerevole, quanto l' alimento che gli si presenta convenga alla sua natura, vale a dire, al suo sviluppo, ed in seguito alla sua salute.

» Si fu in virtù di questo ragionamento che noi ci siamo determinati a far bruciare del legno delle viti, e colla cenere di queste concimare quelle che erano attaccate dalla malattia.

» Agendo così, noi prestiamo sicuramente alla pianta i suoi elementi fissi e costitutivi nelle loro proporzioni naturali; noi eccitiamo le forze di assimilazioni; la linfa si costituisce più abbondante e più sana, poichè l' alcalinità delle ceneri, la purifica nel medesimo tempo che ne distrugge i vermi, i quali assorbivano la linfa o vivevano alle sue spese, e di più si è in diritto di contare allora sopra un accrescimento di esistenza, sopra una mag-

(1) Vendite fatte il 20 e 22 aprile 1861. V. *Journal d'Agricolt. prat.*, 5 mai 1861.

gior forza di resistenza alla malattia, e conseguentemente sopra maggiori ricolte più assicurate e costanti.

» Tale è presentemente lo scopo raggiunto da noi, il quale può essere da tutti raggiunto, ripetendo queste nostre esperienze.

Applicazione della cenere del legno delle viti, e delle ceneri in generale, pel trattamento dell' oidium.

» Il nostro metodo curativo consiste semplicemente a scavare la terra verso la fine di novembre, alla profondità di 20 centimetri all' intorno del ceppo ammalato, e versar sul suo piede un litro di cenere di legna, od ancor meglio, se si può procurarsene, un mezzo litro solamente di cenere dei legni; dopo ciò noi rincalziamo e facciamo seguire le fatture abituali.

» Grazie a questo trattamento facile ed economico, la vite si trova guarita radicalmente prima della ricolta susseguente. Il terreno è purificato per la presenza della cenere, la quale ha tempo di agire tutto l' inverno sul ceppo, riscaldandolo e preparandolo per la primavera per formare delle uve sane, le quali saranno ancora più abbondanti e buone se si avrà cura, come l' esperienza ci ha dimostrato, di unire intieramente alla cenere due grossi pugni di piume di volatili, o, mancando queste, degli escrementi di pollame o di piccioni in proporzioni ragionevoli, vale a dire, di 30 gr. circa per ogni gamba di vite.

Osservazioni.

» Se si contentasse di far subire alla vite ammalata o già in frutto delle lozioni esteriori delle ceneri delle viti o di un legno qualunque in soluzione nell' acqua fredda; esperienze molte volte ripetute, ci hanno comprovato che non si farebbe che attenuare, per cauterizzazione, i sintomi secondari della malattia; sintomi che, per la vite come per gli altri esseri organizzati, non sono che le conseguenze di una deviazione causata da certe influenze morbose. Così, malgrado queste precauzioni, si vede sempre la malattia ricomparire alle ricolte successive. Questo mezzo non è buono adunque, che a salvare una parte della ricolta pendente; ciò nullameno è evidente che, sotto questo rapporto non manca d' importanza, e non deve essere negligentato attendendo l' autunno, che secondo noi, è il momento di trattare la vite curativamente.

» Nel nostro metodo si deve rimarcare che noi non operiamo alcuna lavatura, che noi spargiamo la cenere sul piede dell' arbusto, e questo prima della formazione della prima linfa. Se si tentasse infatti di concimare colle ceneri dopo l' ascensione di questa prima linfa, che ciascuno conosce sotto il nome di *lacrima della vite*, si affaticherebbe invano la pianta, la quale resterebbe una annata senza guarire, e non produrrebbe pendente, questo tempo, che legno in più forte proporzione del solito, causando un rifinimento per gli anni successivi.

» La cenere nel legno delle viti non è solamente un rimedio sicuro per le viti, ma è anche un ingrasso di speciale e sicura azione, poichè si sa che sotto l' influenza dell' acido carbonico dell' aria, messo in presenza delle basi alcaline non che della silice e dei fossati calcari insolubili delle terre, formasi dei silicati e fossati solubili che divengono eminentemente assimilabili, e per conseguenza propri allo sviluppo della vite, la di cui composizione chimica ci offre i medesimi elementi.

» Terminando, noi ci permettiamo di far rimarcare che con ingrasso minerale la cenere del legno può essere impiegata vantaggiosamente per la coltura di tutti gli alberi da frutto o no, poichè i suoi agenti chimici fissi sono all' analisi precisamente i medesimi di quelli dei quali gli alberi sono formati e che le piante legnose hanno pressochè tutte, sotto questo rapporto, la medesima composizione; principio fecondo, che noi offriamo alle meditazioni intelligenti dei signori agricoltori, i quali sapranno, assecondati dalla loro propria esperienza, trarre un eccellente partito da un buon numero di circostanze. »

Altra traduzione (dal tedesco) fa l' *Economia rurale* di un articolo sul *pascolamento dei seminati invernali.* È argomento d' opportunità.

« Gli agricoltori non sono per anco conformi se convenga o no parare le mandre di pecore nei seminati invernali. Gli uni dicono nuocere le pasture ai seminati, altri sostengono il contrario. A giudicare la cosa senza passione, convien dire abbiano tutti ragione. Il pascolo può certamente tornare dannosissimo se fatto in tempo e modo inopportuno; innocuo, anzi molto giovevole per il seminato, ove la pastura abbia luogo nel tempo e modo che si richiede. A distrigare cotesta quistione sì importante per l' agricoltore, vuolsi alla scienza congiungere i dati dell' esperienza, ed è quanto siamo per fare, prendendo a guida il famoso fisiologo dottor Schact, il quale così ragiona: Ogni caule o parte di caule, come eziandio ogni radice cresce soltanto per la sua estremità, vale a dire, che l' allungamento di tali parti avviene alle loro estremità colla formazione di nuove cellette. Spiccansi dal gambo o dalla radice le sommità loro ed avran finito di crescere. Soltanto il sommo del gambo può produrre delle foglie, l'estremità delle radici all'incontro è rivestita di un involucro composto di cellule, che vien chiamato *cuffia radicale.* Questa è una difesa della tenerissima parte crescente estrema delle radici contro le asperità meccaniche del terreno. L' estremità delle radici deve, crescendo, vincere la resistenza del terreno, e la grande utilità delle arature profonde consiste appunto in questo, che viene agevolato il libero svolgimento delle crescenti estremità radicali che vanno per tutto in cerca di nutrimento, donde ne deriva naturalmente l' accrescimento della massa vegetale.

La gemma, l' occhio che dà origine ad un nuovo gambo, stelo o fiore, consiste mai sempre di una parte di gambo crescente alla sua estremità, come pure di un involucro di foglie che difendono l' interno del bottone. Ogni germoglio di semenza è fornito di un bottone con-

tenente un tal *fusticello in gemma*, e da questo viene a svilupparsi, ove la giusta cooperazione della vegetazione non manchi, il fusto della giovine pianticella. Anche da una pianta vecchia possono provenire nuove boccie, sempre che esistino le condizioni per cui si formano. Gli alberi hanno branchi e rami, il granello di segala, benchè non vada provvisto che di un solo *fusticello di gemma*, cresce in più steli. Anche la radice si suddivide in rami, benchè essa pure derivi da un occhio il quale però ha fin da principio la proprietà della radice, quella cioè di avere alla sua estremità una cuffietta.

La prima radice (*radicula*) di una pianta germogliante proviene da un bottone radicale, tutte le altre radicelle che vengono in appresso si formano di simili bottoni radicali; le diramazioni della radice vengono innanzi nell' istessa maniera: nel germoglio del frumento sono tre, in quello della segala le radicelle sono quattro. Il numero delle radici va aumentando di subito. La radice rivestita di tenue barbicole estrae con esse dal terreno il nutrimento tenuto in soluzione dall' acqua, mentre la foglia assorbe colla sua superficie quelle sostanze sospese nell'aria necessarie alla sua esistenza. La pianta si ciba soltanto colla sua superficie; pel suo mezzo essa riceve il nutrimento e per essa separa e rigetta nuovamente le sostanze inutili. Ma egli è da sapere che soltanto la parte giovane e fornita di tenere barboline è quella che può attingere le sostanze nutritizie. Ove la radice dei nostri cereali venisse a perire, le vecchie parti di essa rimarrebbero per alcun tempo attive. La tenera pianticella di segala fin tanto che rimane in terra è incolore, ma appena spuntata ecco le sue foglie inverdire. Esaminiamo un poco il semplice stelo cacciato dal granello, e troveremo che la parte di esso nascosta entro terra ha un' escrescenza, un gonfiamento nodoso osservabile non pure all' occhio nudo come al tatto. Questo enfiamento nocchioso è dimostrato essere il termine del giovane stelo; ivi giacciono parecchi bottoni da steli di eguale altezza gli uni presso gli altri circuiti da quelle foglie che verdeggianti sorgono di terra. Da questi bottoni giacenti negli anzidetti enfiamenti si svolgono più tardi i gambi della segala. Distruggete questi bottoni e la pianta avrà cessato di vivere.

Sino a tanto adunque che questo enfiamento stassi nascosto sotto terra, la pianta di segala non ha sviluppato nessuno stelo, i bottoni della pianta non possono essere offesi dalle pecore pascolanti i seminati per terra indurita dal gelo. La perdita delle foglie per via delle pecore non può in modo alcuno nuocere alla pianta, dovendo quelle altrimenti perire pel gelo. Non è che per le loro basi ch' esse difendono i noderelli, i quali escono di sotto non prima che la segala abbia cespugliato. Quand' anche la foglia mozza della sua estremità avesse a perire sino alla base, non per questo ne avrà danno il nocchio. L' agricoltore che pascola i suoi seminati per terreno fermo dal gelo, utilizza una cosa che l' inverno distruggerebbe senza alcun suo profitto. Nocevole riesce il parare il bestiame mentre il terreno è ancora sciolto, cioè non è ristretto dal gelo. Pernicioso viene ad essere il pascolo dei seminati allorchè le numerose gemme essendosi sviluppate e tallite, il morso potrebbe intaccare la giovinetta latente spica. Dannosa infine la pastura quando i seminati sono coperti da alta neve e le pecore affamate la scavano razzolando per poterla arrivare e distruggono fin anco i cespi radicali ».

Lo stesso periodico fa come segue *alcune osservazioni sull' effetto dello stallatico sparso in copertura :*

« In un paese della Prussia orientale vennero dal sig. Kurella pubblicate delle osservazioni sull' azione dello stallatico sparso in copertura. Non vogliam tralasciare di riferirle, perchè consuonano con osservazioni nostre e con esperimenti da noi eseguiti.

Conservare il concio sotto gli animali; sotterrarlo al suo uscir della stalla: ecco i miei articoli di fede da 25 anni di studio sui concimi; e finora nel mio esercizio sempre a quelli m' attenni.

Sul finir dell' autunno 1858, feci letamare due campi di un appezzamento di 20 ettari, che negli ultimi tre anni avea portato trifoglio e pastura trifogliata, quindi grano, sopra i quali campi uno A di 4 $^1/_4$, l' altro B di 3 $^1/_2$ ettari, feci condurre e distribuire 10 carra da 4 cavalli di letame recente per ettare, (coll' intendimento di governare i piselli come raccolto preparatorio al frumento), e proponendomi di ararlo il giorno appresso. Venne prima la pioggia, quindi il gelo, ed impedirono che si sotterrasse, cosicchè si dovette lasciar il letame scoperto sino alla primavera del 1859. I rimanenti 12 $^1/_4$ ettari dell' appezzamento rimasero essi pure intatti dall' aratro, e non poterono venir letamati, alla ragione degli altri, che nella primavera seguente, per essere senza indugio seminati anch' essi a piselli.

La presa A è quasi piana, salvo una leggerissima inclinazione verso mezzodì; il terreno è d' un' argilla di color nero sì tenace ed intrattabile ch' io sono lieto quando mi riesce dargli una lavoratura in due giorni e mezzo con dodici paja di buoi.

Le prese B e C sono una terra franca, trattabile, aventi in parte un pendio piuttosto forte verso il sud-est e nord-est.

La perdita d' ingrasso ch' io m' aspettava dover seguirne m' inquietava non poco, nè valsero a consolarmi le parole di un esperimentato agricoltore della Marca, il quale dicevami avrei raccolto su queste pezze i migliori piselli, e non avrei mai trovato la pezza argillosa di così facile trattamento; sì poco disposto io era a credere alla sua profezia. Eppure egli aveva pienamente ragione, come i seguenti risultati del raccolto nel 1859 chiaramente sono per dimostrare.

A (Letame in copertura). Fu seminato con 15 misure di piselli verdi, e s' ebbe un ricolto di 132 quintali, quindi all' incirca il 9 per uno.

B (Letame in copertura) ebbe 12 misure e mezza piselli bianchi, e ne restituì 158 abbondanti, adunque l' 11 semenza.

C (Letame interrato) 57 misure piselli verdi, ne diede al ricolto 174, adunque il terzo semente.

La primavera del 1859 fu oltremodo sfavorevole, ed i piselli della nostra regione fallirono quasi del tutto, come avvenne a me nella presa C, mentre le prese A e B, mercè l'azione protettrice del letame in coperta, acquistarono tanta forza da resistere alla malvagità degli influssi atmosferici, e ciò malgrado produssero abbondantissimi raccolti.

L'eccellente disposizione di terreno cagionata dalla letamazione in copertura, e conservata dalla fittezza dei piselli, non solo manifestossi nel modo il più evidente nella lavoratura delle pezze A e B prima e dopo le messe, ma fece pur chiari i suoi effetti nel magnifico raccolto successivo. La primavera seguente, queste due pezze si prestarono al lavoro con una facilità meravigliosa, e così pure la tenacissima e pesante argilla, e dopo il raccolto si trovarono ambedue in sì buono stato, che mai ebbi a lavorare e mettere a seme un maggese puro con facilità maggiore. Nell'autunno del 1859 esse furono seminate con 14 o 15 misure di segala, e nel 1860 raccolsi — 83 — e 72 ½ schock di covoni, dai quali usciranno, secondo tutta l'apparenza, 2 misure per covone.

La pezza C, nella quale l'ingrasso fu sotterrato senza indugio nella primavera, diventò sì selvatica pel misero stato dei piselli, che non mi riuscì metterlo in ordine prima del 1860 seminandovi mescolanze e patate.

Nota. Il buon successo ottenuto accidentalmente dal nostro agricoltore tedesco colle *badiali* concimature in coperta ivi notate, s'accordano con esperimenti fatti a bello studio in Germania ed Inghilterra, per conoscere l'influenza che hanno le materie fibrose sì nel riparare dal freddo i seminati, che nell'impedire, come pretendesi, l'irradiazione e sperdimento del calore centrale; il fatto è certo, e per poco che si rifletta possiamo averne una prova nell'effetto che fanno sui prati certe impagliature autunnali, (chè concimazioni non si possono chiamare), mercè le quali, congiuntamente all'irrigazione, si riesce alle migliori falciature.

Noi ritorneremo su quest'argomento a più titoli interessante ».

COMMERCIO

Sete

18 *novembre.* — Il discreto movimento d'affari spiegatosi lo scorso mese ebbe breve durata, e non tardò a subentrare la calma. Oltre ai soliti motivi che deprimono questo commercio, la situazione venne aggravata per la prolungata difficoltà ed elevatezza dello sconto pella diffidenza spiegatasi sulla piazza di Milano in conseguenza della sospensione d'una Casa che commerciava in sete. I prezzi, per queste cause, per la lunga inazione, e per alcune vendite forzate, si risentirono, e tutti gli articoli subirono un ribasso di circa una lira. Questi ultimi giorni la situazione è d'alcun poco migliorata, ma le transazioni procedono ancora stentate, ned è sperabile un miglioramento deciso, finchè non si riapra lo sfogo delle stoffe in America.

Limitatissime furono le transazioni in provincia e nella piazza nel corso del mese. I detentori però fanno buon contegno e rifiutano offerte basse, per cui i prezzi restano nominali ma invariati. Anche Vienna ha rallentato la domanda e non offre opportunità di vendite ove non si conceda il ribasso di 50 cent. ad 1 lira sui limiti d'ottobre. Vista la non abbondanza di depositi, particolarmente in trame, è a ritenersi che al primo manifestarsi di qualche domanda i prezzi potranno riguadagnare il terreno perduto da tre settimane.

Prezzi medii di granaglie e d'altri generi
sulle principali piazze di mercato della Provincia.

Seconda quindicina di ottobre 1861.

Udine — Frumento (stajo = ettol. 0,7316), v. a. Fior. 6. 47 — Granoturco, 3. 91 — Riso, 7. 00 — Segale, 4. 17 — Orzo pillato, 6. 44 — Orzo da pillare, 3. 57 — Spelta, 6. 65 — Lupini 2. 67 — Miglio, 4. 97 — Fagiuoli, 6. 69 — Avena, (stajo = ettol. 0,932) 3. 18 — Fava, 5. 93 — Castagne, 6. 54 — Vino (conzo, = ettol. 0,793), 21. 50 — Fieno (cento libbre = kilogram 0,477), 1. 20 — Paglia di frumento, 0. 78 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 10. 00 — Legna dolce, 5. 50.

Cividale — Frumento (staja = ettol. 0,757), v. a. Fiorini 6. 60 — Granoturco, 5. 00 — Segale, 4. 80 — Orzo pillato, 7. 70 — Orzo da pillare, 3. 85 — Saraceno, 4. 00 — Sorgorosso 2. 80 — Fagiuoli, 6. 30 — Avena 3. 40 — Farro, 8. 05 — Lenti, 4. 40 — Fava 3. 80 — Fieno (cento libbre) 1. 10 — Paglia di frumento, 0. 75 — Legna forte (al passo) 9. 00 — Legna dolce 8. 05 — Altre 7. 00.

S. Daniele — Frumento (stajo = ettolitri 0,766), v. a. Fiorini 6. 71 — Granoturco, 4. 30 — Segale, 4. 32 — Sorgorosso 2. 14 — Lupini, 1. 94 — Fagiuoli, 6. 21 — Avena, 2. 95 — Vino (conzo di 4 secchie, ossia boccali 56) 16. 90 per tutto il 1861 — Fieno (cento libb.), 0. 80 — Paglia di frumento, 0. 70 — Legna dolce (passo = M.³ 2,467), 8. 00.

Palma — Frumento (stajo = ettolitri 0,7316), v. a. Fiorini 6. 33 — Granoturco, 4. 15 — Orzo pillato, 6. 30 — Orzo da pillare, 3. 15 — Sorgorosso, 2. 07 — Fagiuoli, 5. 95 — Avena (stajo = ettolitri 0,932) 3. 15 — Vino, (conzo = ettolitri 0,793), 14. 70 — Fieno, (cento libbre = kilog. 0,477), 1. 26 — Paglia di frumento, 0. 78 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 8. 00 — Legna dolce, 4. 20.

Presidenza dell'Associazione agraria friulana editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile.*

— Tipografia Trombetti - Murero —